

# White Reserve 2016

**OBLAST** Morava

**APELACE**

Moravské zemské víno suché

**ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ**

80 % Chardonnay / 15 % Pinot Gris / 5 % Veltlínské zelené

**POPIS VÍNA**

Suché bílé víno zářivě žluté barvy se zelenými záblesky. Čistá, intenzivní a velmi komplexní vůně v níž se mísí ovocné tóny ananasu, manga a vyzrálého melounu. V chuti plné, šťavnaté s elegantní kyselinou, komplexní a koncentrované, s perfektně vyváženou chutí ovoce – citrusy, ananas, tropické ovoce a s dobře zakomponovaným alkoholem. Mohutný mnohvrstevný a harmonický závěr s minerální dotekem. Víno s dlouhým potenciálem zrání.

**DOPORUČENÍ K JÍDLU**

Výtečné k náročným úpravám mořských plodů a drůbeže, k mořským rybám a k měkkým čerstvým sýrům.

Náš tip: Tygří krevety nebo langusta ve smetanové omáčce se zeleninou na belgický způsob Waterzooi.

**ANALYTIKA**

Cukernatost hroznů: 23° ČNM

Zbytkový cukr: 2 g/l

Obsah kyselin: 6 g/l

Alkohol: 13 % vol.

**SKLADOVATELNOST**

2027



**HERKUNFT** Mähren

**BEZEICHNUNG**

Mährischer Landwein, trocken

**TRAUBENSORTEN**

80 % Chardonnay / 15 % Pinot Gris /  
5 % Grüner Veltliner

**WEINBESCHREIBUNG**

Durch Zusammenführung ausgesuchter Chargen aus Chardonnay und Grüner Veltliner entstand eine sich ergänzende, lagerfähige, elegante und finessenreiche Weissweincuvée. Helles Gelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Sehr komplex mit exotischen Nuancen wie Ananas und Melone, mit saftiger, angenehmer Textur und sehr guter Länge – ein Wein mit toller Lagerfähigkeit.

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Besonders gut passend zu Gerichten aus Meeresfrüchten und Geflügel, kräftigen cremigen Saucen und Nudelgerichten mit Trüffel. Unser Tipp: Tigergarnelen oder Hummer in einer Sahnesauce mit Gemüse auf belgische Art.

**ANALYSEWERTE**

Mostgewicht: 23° ČNM

Restzucker: 2 g/l

Gesamtsäure: 6 %

Alkohol: 13 % Vol.

**REIFEPOTENZIAL**

2027

**ORIGIN** Moravia

**APPELLATION**

Moravian Country Wine, dry

**GRAPE VARIETIES**

80 % Chardonnay / 15 % Pinot Gris /  
5 % Grüner Veltliner

**TASTING NOTE**

Dry white wine of bright yellow colour with greenish hints. Clean, intense and very complex aroma of pineapple, mango and ripe melon. Full-bodied, juicy with lively acidity, complex and concentrated with perfectly balanced fruitiness – lemon, pineapple and tropical fruit and alcohol. Powerful, multi-layered and harmoniously mineral aftertaste. Great wine with long ageing potential.

**FOOD RECOMMENDATION**

Excellent with refined seafood and poultry dishes, fish and with soft fresh cheese. Our tip: Tiger prawns or lobster with Belgian vegetable cream sauce (Waterzooi).

**ANALYSIS**

Residual sugar: 2 g/l

Total Acidity: 6 %

Alcohol: 13 % by Vol.

**AGEING POTENTIAL**

2027